



VIOLANTE NERO DI TROIA 2022

Castel del Monte DOC

Produit de spécialité

Région : Les Pouilles, Italie

Cépage : 100% Nero di Troia

Élaboration : Vendanges durant la troisième semaine d'octobre. Macération de 8-10 jours dans des cuves inox avec plusieurs délestages pour extraire les composantes aromatiques et de couleur sans permettre de dépasser la teneur idéale de tannins.

Viellissement : Vieillissement dans des cuves de ciment vitrifiées durant un an pour permettre une maturation sans perdre la fraîcheur du fruit.

Dégustation : Robe de teinte rubis de bonne intensité. Nez assez puissant aux arômes de fruits noirs mûrs, de cerise, de prune, d'épices et de bois brûlé. Il évoque également des effluves de fraise et de réglisse. Faites la découverte de ce rouge manifestant une agréable fraîcheur et pourvu de tannins étoffés. Sa bouche ample se termine dans une finale assez soutenue.

Accords : Accompagne très bien le minestrone, les pâtes et les viandes grillées.



Code SAQ : 14788134

Prix : 19,40\$

Prix Licencié : 16,87\$

UVC : 12

